

# LES ORMEAUX MERCUREY

2018



## CÉPAGE

Chardonnay

## TERROIR

Sol argilo-calcaire profond en coteau orienté sud-est.

Surface : 0,2 ha.

Âge moyen de la parcelle : 20 ans

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 5 septembre 2018.

Pressurage puis débourbage en cuves inox à froid.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne pendant 10 mois, dont 1/3 fûts neufs.

Filtration et mise en bouteille en août 2019.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe or avec des reflets verts, limpide et brillante.

Nez : Notes d'agrumes avec un boisé bien présent.

Bouche : Ensemble généreux, fumé, gras et puissant au final.

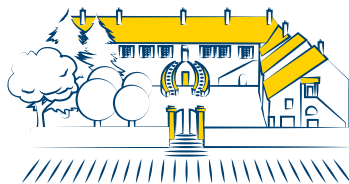
## SUGGESTIONS DE SERVICE

Vous pouvez le carafier pour magnifier le gras et les arômes complexes en l'aérant : il vous enchantera dès l'apéritif et vous accompagnera sur des fruits de mer cuisinés, poissons ou poulet en sauce.

Il peut être dégusté jeune avec toutefois un beau potentiel de garde.

Servir à 12°C.

## DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent  
**JOUSSIER**  
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ  
71640 SAINT DENIS DE VAUX  
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43  
CONTACT@JOUSSIER.COM

